



Torulaspora delbrueckii

starter fresco di fermentazione

Lievito fresco NON-Saccharomyces si caratterizza per la produzione di vini con ridotta acidità volatile. In fermentazione produce elevate quantità di glicerolo e di note floreali con elevate concentrazioni di B-fenil etanolo. Aumenta la rotondità gustativa e la sensazione di pienezza.



IDEALE PER

vini bianchi, rosati e rossi varietali



UTILIZZO DIRETTO

si presenta come un fluido ad alta densità, non necessita reidratazione



Torulaspora delbrueckii

lieviti enologici freschi concentrati
"Torulaspora delbrueckii"

Nome: *Torulaspora delbrueckii*

Ceppo: *NON-Saccharomyces*

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi, rosati e rossi varietali

Aspetto: fluido ad elevata densità

Concentrazione: 8 - 10 miliardi di UFC/g di cellule vive, attive, perfettamente idratate

Brettanomyces spp.: assenza certificata

Batteri lattici: assenza certificata

Dosi consigliate: 10 - 0 g/hl

Temperatura consigliata: 17 - 20°C

Potere alcoligeno: 9,5 % vol.

Resistenza SO₂: bassa

Produzione H₂S: assente

Produzione acidità volatile: bassissima

Produzione acetaldeide: assente

Velocità fermentazione: media

Utilizzo: inoculo sequenziale, 48 ore o più prima di *S. cerevisiae*, non reidratare

Conservazione: in frigorifero a + 4°C

Shelf life: 30 - 40 gg a temperatura di 4°C

Formato confezioni: bottiglia da 1000g

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

